Ameisenkuchen



Rührkuchen-Klassiker im Kastenkuchen-Format

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

- 3 Eier
- 220 g Zucker
- 230 g Joghurt, natur
- Abrieb 1 Bio-Orange (optional)
- 150 g neutrales Speiseöl
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 50 g Schokostreusel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
2. Eine Kastenbackform (30 cm Länge) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Die Eier trennen.
4. Aus dem Eiweiß einen steifen Eischnee schlagen und zur Seite stellen.
5. Eigelbe, Zucker, Joghurt und Orangenabrieb in einer Schüssel gut verrühren, dabei langsam das Öl zugeben.
6. Mehl und Backpulver mischen und unter die Ei-Joghurt-Masse mengen.
7. Jetzt noch die Schokostreusel unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.
8. Den Teig in die Backform füllen, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
9. Für 40-45 Minuten in der Ofenmitte backen. Stäbchentest machen! Klebt kein Teig an einem Zahnstocher, den man in die Kuchenmitte steckt, ist der Kuchen fertig.
10. In der Form auskühlen lassen, erst dann aus der Form lösen bzw. stürzen